

(translation)

JAPAN PATENT OFFICE

This is to certify that the annexed is a true copy of the following application as filed with this Office.

Date of Application: October 18, 2002

Application Number: Patent Application 2002-303928
[ST.10/C]: [JP2002-303928]

Applicant(s): Michinobu OKA

October 1, 2003

Commissioner,
Japan Patent Office

Yasuo IMAI

Number of Certificate
2003-3080862

日本国特許庁
JAPAN PATENT OFFICE

別紙添付の書類に記載されている事項は下記の出願書類に記載されている事項と同一であることを証明する。

This is to certify that the annexed is a true copy of the following application as filed with this Office.

出願年月日 2002年10月18日
Date of Application:

出願番号 特願2002-303928
Application Number:

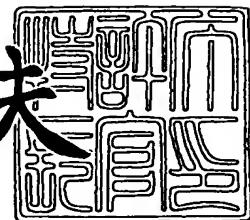
[ST. 10/C] : [JP2002-303928]

出願人 岡道信
Applicant(s):

2003年10月1日

特許庁長官
Commissioner,
Japan Patent Office

今井康夫



特願2002-303928

出願人履歴情報

識別番号

[501242527]

1. 変更年月日

2001年 6月18日

[変更理由]

新規登録

住 所

大阪府大阪市北区本庄東3-7-1 107号

氏 名

岡道信

【書類名】 特許願

【整理番号】 X3387

【提出日】 平成14年10月18日

【あて先】 特許庁長官 殿

【発明者】

【住所又は居所】 大阪府大阪市北区本庄東3-7-1 107号

【氏名】 岡 道信

【特許出願人】

【識別番号】 501242527

【氏名又は名称】 岡 道信

【代理人】

【識別番号】 100066728

【弁理士】

【氏名又は名称】 丸山 敏之

【電話番号】 06-6951-2546

【選任した代理人】

【識別番号】 100100099

【弁理士】

【氏名又は名称】 宮野 孝雄

【電話番号】 06-6951-2546

【選任した代理人】

【識別番号】 100111017

【弁理士】

【氏名又は名称】 北住 公一

【電話番号】 06-6951-2546

【選任した代理人】

【識別番号】 100119596

【弁理士】

【氏名又は名称】 長塚 俊也

【電話番号】 06-6951-2546

【手数料の表示】

【予納台帳番号】 006286

【納付金額】 21,000円

【提出物件の目録】

【物件名】 明細書 1

【物件名】 図面 1

【物件名】 要約書 1

【プルーフの要否】 要

【書類名】 明細書

【発明の名称】 スリット入り麺

【特許請求の範囲】

【請求項1】 麺(1)の長手方向に沿い複数のスリット(2)(2)が貫通して一列に施され、少なくとも1つのスリット(2)は両端が閉塞しているスリット入り麺。

【請求項2】 スリット(2)の長さは、3～8cm、スリット(2)(2)間の繋がり部(3)の長さは1～2cm、麺の長さは10～30cmである請求項1に記載のスリット入り麺。

【請求項3】 麺生地を延ばしローラ(4)によって帯状に延ばしつつ、生地の延び方向に向くスリット(2)(2)を生地の幅方向に等間隔に、及び生地の延び方向に等間隔に生地を貫通して施すと共に、スリット(2)(2)間を生地の長さ方向に切断してスリット入り麺を製造する方法。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の属する分野】

本発明は、フォークや箸に引っ掛けって掴み易く、食べ易くした麺に関するものである。

【0002】

【従来の技術及び発明が解決しようとする課題】

視覚障害者や箸を上手く使えない者にとって、うどん、そば等の麺類を食することは、箸で麺を上手く掴むことが出来ないため難しい。

【0003】

本発明は、視覚障害者や手に障害がある者でも掴み易く工夫した麺を提供するものである。

【0004】

【課題を解決する手段】

本発明のスリット入り麺は、麺(1)の長手方向に沿い複数のスリット(2)が貫通して一列に施され、少なくとも1つのスリット(2)は両端が閉塞している。

【0005】**【作用及び効果】**

所定量のスリット入り麺を茹でると、麺(1)の1本、1本が膨張して全体に大きくなつてスリット(2)が開き氣味となる。

麺(1)の長手方向にスリット(2)が施されているため、麺(1)への熱の通りが良くなり、麺全体が均一に速く茹で上がる効果がある。

【0006】

茹でた麺をだし汁に入れてそのまま、或いは少し煮立たせてから食する。

茹麺1本1本に施された複数スリット(2)の内、少なくとも1つのスリット(2)は両端が閉塞して中央部が開いていることにより、該スリットにフォークや箸が引っ掛け易くなり、又、一旦引っ掛けたて持ち上げると外れ難いため、目や手の障害のある者でも、従来のスリット無しの麺に較べて遙かに掴み易く、又、口へ運び易くなる。

【0007】**【発明の実施の形態】**

実施例は、本発明を「うどん」の材料で実施したものであるが、蕎麦、スパゲティ等、他の麺材料でも実施できることは勿論である。

図1Aは、茹でる前の状態の麺(1)を示し、図1Bは、茹でた後の麺(以下、単に「茹麺」と呼ぶ)を示している。

実施例の麺(1)は、茹でると太さは1.8倍程度、長さは1.3倍程度に膨張する。

以下に説明する麺の大きさに関する数値は、茹でる前のものである。

【0008】

麺(1)は好みの太さに製麺すれば可いが、一般的には厚み2~4mm、幅2~4mm程度である。

1本の麺(1)に複数のスリット(2)(2)が貫通して一直線上に施されている。各スリット(2)の長さは、3~8cmとする。

隣り合うスリット(2)(2)間の繋がり部(3)の長さは1~2cmとする。

【0009】

スリット(2)の長さを8cm以上にすると、麺(1)を茹でた際にスリット(2)が開いて形成される環状部が大きくなり過ぎて、箸やホークに引っ掛け難い。スリット(2)の長さが3cm以下であると、スリット(2)の開きが小さ過ぎて箸やホークに引っ掛け難い。

スリット(2)(2)間の繋がり部(3)の長さが1cm以下であると、麺(1)を茹でているとき、或いは麺(1)を箸やホークで引っ掛ける際に、繋がり部(3)が裂けて隣り合うスリット(2)(2)が繋がってスリットが長くなり易い。

スリット(2)(2)間の繋がり部(3)の長さが2cm以上であると、麺(1)の長さに対して、スリット(2)の長さを短くしたり、スリット(2)の数を減らす必要が生じる。

【0010】

麺(1)の長さは、10~30cmとする。

視覚障害者は、フォークや箸で掴み上げた麺の長さが分からぬため、口に入りきれずに垂れ下がった麺で衣服を汚してしまう。このため視覚障害者にとっては、麺の長さは短いほど食べ易い。

しかし、麺(1)の長さが10cm以下であれば、「うどん」を食する際の喉ごし味覚が損なわれる。

なお、スリット(2)、繋ぎ部(3)、麺の長さについての上記寸法は、実施の一例であるから、これら範囲から外れた寸法であっても、麺を茹でて食することができるは勿論である。

【0011】

又、下記の理由で麺(1)の長さを短くするには制限がある。

スリット入り麺の製造に際し、後記の如く、シート状麺生地を所定の麺幅に切り分ける前に麺にスリットを施す関係上、及び長尺麺を所定の長さに切断する際に、スリット(2)に掛からない様に自動切断することが保証し難い。

スリット(2)は箸やホークが引っ掛け易く、且つ引っ掛けりが外れ難くするためのものであるから、1本の麺(1)に施された複数のスリット(2)(2)の内、少なくとも1つのスリット(2)は両端が閉塞していることが必要がある。

上記2つの条件から、麺(1)の長さを、スリット(2)の長さの2倍に、スリッ

ト(2)(2)間の繋ぎ部(3)の長さを加えた長さ以上とすれば、麺(1)を長さ方向のどの位置で切断しても、1本の麺(1)に施した複数のスリット(2)(2)の内、少なくとも1のスリット(2)の両端が閉塞している麺を製造できる。

【0012】

上記スリット入り麺の製造工程を説明する。

うどんを製造するのと同様にして、小麦粉と塩水を練り合わせて麺生地を造り、これを数時間寝かせる。

次に麺生地を足踏み又はこれと同じ作用のある方法で踏み鍛え、ソフト感と粘り強い麺質にし、もち感を生み出す。

【0013】

次に、麺生地を寝かせて熟成させる。望ましくは一晩寝かせる。

次に、麺生地を麺の厚みに対応する厚みにシート状に延ばす。麺生地に無理な力をかけずに徐々に延ばすことが望ましい。以上の工程は、通常の麺製造と同じである。

【0014】

所定厚みに延ばしたシート状麺生地を所望の麺幅に切り分ける前に、後述のスリット用カッター(5)によって麺にスリット(6)を施しておく。

【0015】

所望の麺幅に切り分けたスリット入り麺を茹でる。茹時間は10～15分、実施例では12分とした。

茹工程によって、1本1本の麺(1)は膨張し、スリット(2)は開き気味となり、麺(1)の端縁へ開口したスリットはV字状に開く。

スリット(2)は麺の幅の中央部に長手方向に一列に並んでいるため、麺(1)への熱の通りが良くなり、麺全体が均一に茹上がる効果があり、又、茹で時間を短縮できる。

【0016】

麺を単位量毎に纏めて浅い箱に並べて収容する、或いは単位量毎に袋詰めして出荷する。

【0017】

本発明の実施に際し、麺を茹でずに商品として出荷し、購入者が該麺を茹でて食することもできる。

【0018】

図2は、麺生地からスリット入り麺を製造する麺製造装置の一例である。

上方から下方へ、即ち、上流側から下流側へ順に、延ばしローラ(4)、スリット用カッター(5)及び切り分けカッター(6)が配置されている。

【0019】

延ばしローラ(4)は一対の回転ローラ(41)(41)からなり、熟成を終えた麺生地(10)をローラ(41)(41)間に挟み込んで帯状に延ばして下方へ送り出す。

【0020】

スリット用カッター(5)は、回転軸(51)に麺幅の間隔を存して複数の丸刃(52)(52)が配列され、各丸刃(52)は、外周縁に切欠(52b)が開設されている。

丸刃(52)の円弧部(52a)によって、図1Aに示すスリット入り麺(1)のスリット(2)を切り込み、切欠き(52b)によってスリット(2)(2)間の繋がり部(3)を残す。

実施例では、丸刃(52)の直径線上の2カ所に切欠(52b)(52b)が開設されており、丸刃(52)の1回転で、2本のスリット(2)と2つの繋がり部(3)を形成できる。

【0021】

切り分けカッター(6)は、回転軸(61)に麺幅の間隔を存して複数の丸刃(62)を配列し、各丸刃(62)を上記スリット用カッター(5)の丸刃(52)(52)間の中間位置に対応させている。

スリット(2)を施された帯状麺生地は、切り分けカッター(6)の丸刃(62)(62)間の幅に切り分けられる。

【0022】

帯状麺生地の裏側には、スリット用カッター(5)及び切り分けカッター(6)に對向して受け板(7)が配備されている。受け板(7)は、麺生地を裏側から支えており、スリット用カッター(5)の丸刃(52)及び切り分け用カッター(6)の丸刃(62)が麺生地に当たったときに、麺生地が逃げることを防ぐ。

【0023】

切り分けカッター(6)の下流側に、麺を所定長さに切断するカッター(図示せず)が配備されている。

上記麺製造装置によって、麺生地の塊から、スリット入り麺を能率的に製造できる。

【0024】

上記実施例の説明は、本発明を説明するためのものであって、特許請求の範囲に記載の発明を限定し、或は範囲を減縮する様に解すべきではない。又、本発明の各部構成は上記実施例に限らず、特許請求の範囲に記載の技術的範囲内で種々の変形が可能であることは勿論である。

【図面の簡単な説明】**【図1】**

A図は、茹でる前のスリット入り麺の正面図である。

B図は、茹でた後のスリット入り麺の斜面図である。

【図2】

麺生地からスリット入り麺を製造する装置の斜面図である。

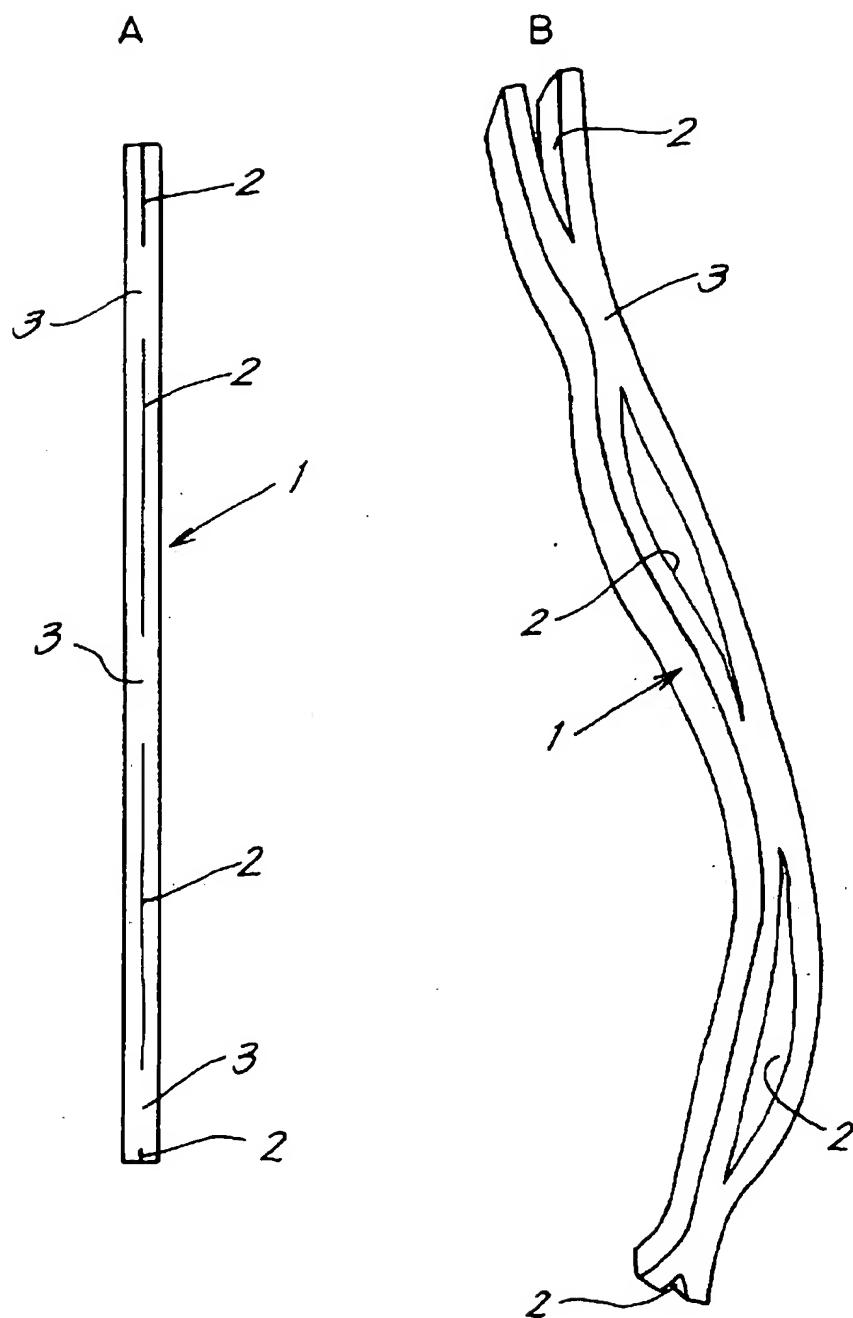
【符号の説明】

- (1) 麺
- (2) スリット
- (3) 繋ぎり部

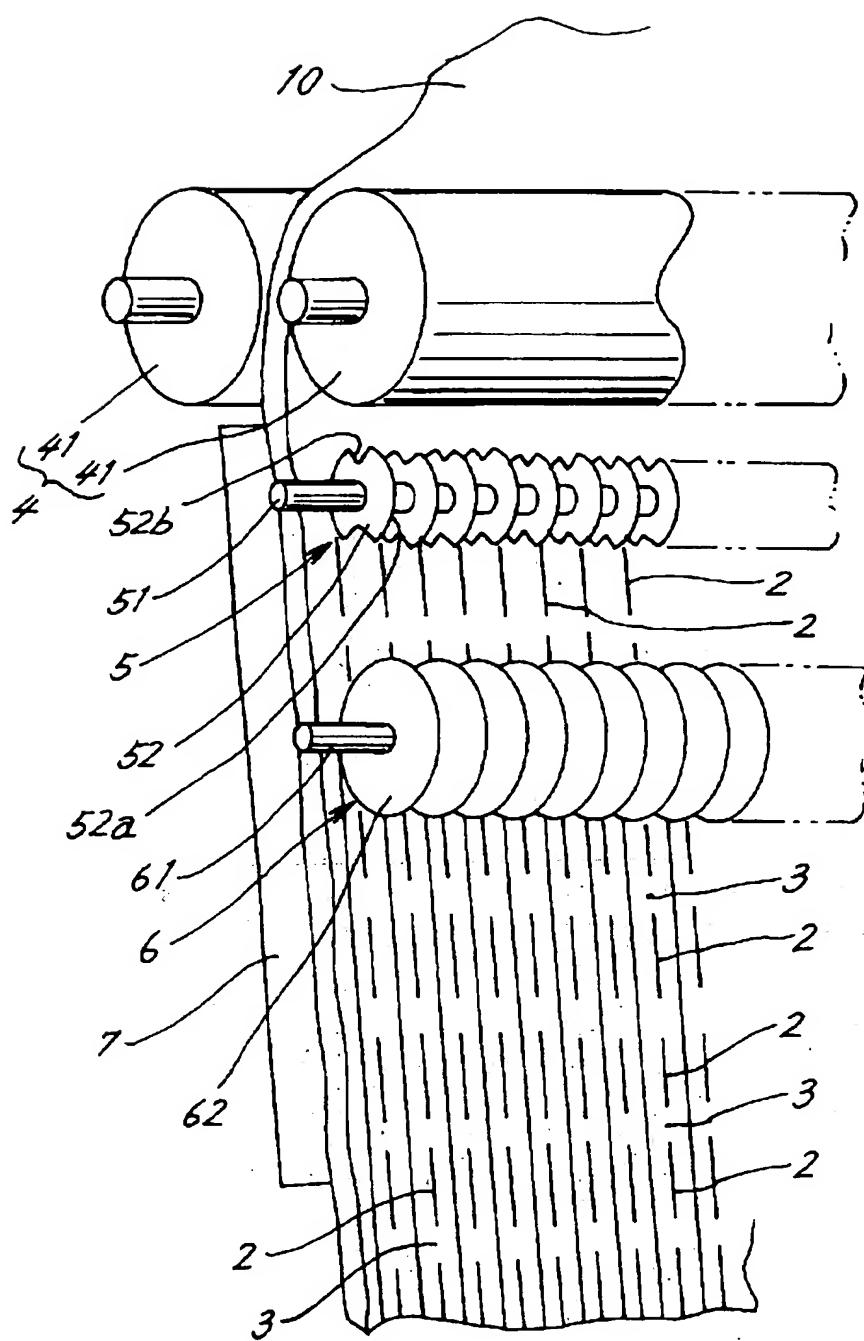
【書類名】

図面

【図 1】



【図2】



【書類名】 要約書

【要約】

【課題】 目や手の不自由な者が容易に掴んで食することのできる麺を提供する。

【解決する手段】 麺1の幅方向の略中央部に、麺1の長手方向に沿い一列に複数のスリット2が貫通して施され、少なくとも1つのスリット2は両端が閉じている。麺1を茹でると、1本、1本の麺は膨張して全体に大きくなつてスリット2が開き気味となり、フォークや箸に引っ掛け易くなり、又、一旦引っ掛けつて持ち上げると外れ難いため、目や手の障害のある者でも、従来の線状麺に較べて遙かに掴み易く、又、口へ運び易くなる。

【選択図】 図2